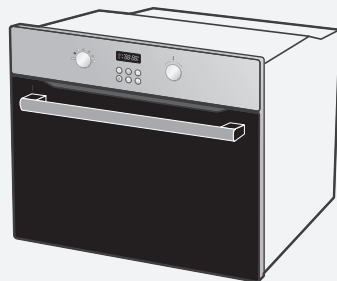


SAMSUNG

Instruções de instalação e funcionamento

Forno encastrado



BF64FCB
BF64FCST

Manual do proprietário

Índice

Utilizar este manual.	2
Instruções de segurança.	2
Segurança eléctrica	2
Segurança durante o funcionamento	3
Instruções de eliminação	3
Instalar o forno	4
Instruções de segurança para o instalador	4
Instalar num armário baixo.	4
Ligar à fonte de alimentação.	5
Instalar num armário alto	6
Peças e funcionalidades	7
Forno.	7
Controlos do forno	8
Acessórios	9
Utilizar os acessórios	10
Interrupção de segurança	10
Ventoinha de arrefecimento	10
Antes de começar	11
Acertar o relógio	11
Limpeza inicial	12
Utilização do forno	13
Definir o modo de função de cozedura	13
Acertar a temperatura do forno	14
Desligar o forno	15
Tempo de fim.	15
Tempo de cozedura	16
Início retardado	17
Temporizador de cozinha	19
Luz do forno ligada/desligada	20
Função de segurança para crianças.	20
Desligar o sinal sonoro.	20
Funções do forno	21
Recipientes de teste	28
Limpeza e cuidados	29
Superfície de esmalte catalítico	30
Limpar a porta do forno	31
Limpeza do aquecedor superior	34
Mudar a lâmpada	35
Garantia e assistência	36
Perguntas Mais Frequentes e Resolução de Problemas	36
Dados técnicos	38

Utilizar este manual

Obrigado por escolher um forno encastrado SAMSUNG.

Este manual do proprietário contém informações importantes sobre a segurança e instruções que pretendem ajudá-lo na utilização e na manutenção do seu electrodoméstico.

Demore o tempo que for necessário para ler este manual do proprietário antes de utilizar o forno e guarde este livro para referência futura.

Os símbolos que se seguem são utilizados no texto deste manual do proprietário.



Importante



Nota

Instruções de segurança

A instalação deste forno tem de ser realizada por um electricista profissional qualificado. O instalador é responsável pela ligação do electrodoméstico à fonte de alimentação de corrente eléctrica de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Segurança eléctrica

Se o forno tiver sido danificado no transporte, não o ligue.

- Este electrodoméstico só pode ser ligado à fonte de alimentação de corrente eléctrica por um **electricista com uma licença especial**.
- Caso o aparelho tenha uma avaria ou esteja danificado, não tente utilizá-lo.
- **As reparações** só podem ser realizadas por um **técnico qualificado**. A reparação inadequada pode resultar em perigos consideráveis para o utilizador e para terceiros. Se o seu forno precisar de alguma reparação, contacte um centro de assistência da SAMSUNG ou o seu distribuidor.
- Se o cabo de alimentação tiver algum defeito, tem de ser substituído por um cabo especial ou por um conjunto disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
- Os cabos e fios eléctricos não podem ficar a tocar no forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação eléctrica através de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize vários adaptadores de corrente ou cabos de extensão.
- A chapa de dados encontra-se no lado direito da porta.
- A alimentação de corrente do electrodoméstico deve estar desligada quando limpar ou reparar o aparelho.
- Tome todo o cuidado quando ligar aparelhos eléctricos às tomadas junto ao forno.

AVISO

Deve desligar o aparelho antes de mudar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico. Durante o funcionamento do forno, as superfícies interiores ficam muito quentes.

Instruções de segurança (continuação)

Segurança durante o funcionamento

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam quentes o suficiente, ao ponto de provocar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento nem nas superfícies interiores até passar tempo suficiente para arrefecerem.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água em pressões elevadas ou com jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças afastadas a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados numa grelha. Se utilizar o tabuleiro, este pode ficar deformado devido às grandes variações de temperatura.
- Não deite água para o fundo do forno quando este está quente. Pode danificar a superfície de esmalte.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a cocção.
- Não forne o fundo do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozinha ou latas sobre o mesmo. A folha de alumínio bloqueia o calor, o que pode resultar em danos na superfície de esmalte e provocar maus resultados de cozedura.
- Os sumos de fruta deixam manchas, que podem ficar indelévels nas superfícies esmaltadas do forno. Quando cozinhar bolos muito húmidos, utilize o recipiente fundo.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas doentes sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que assegure a utilização segura do aparelho.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.

Instruções de eliminação

Eliminação do material de embalagem

- O material utilizado na embalagem deste aparelho é reciclável.
- Elimine os materiais de embalagem no contentor apropriado nas instalações de eliminação de resíduos locais.

Eliminação de aparelhos usados

AVISO

Antes de eliminar aparelhos usados, inutilize-os para que não se transformem numa fonte de perigo.

Para o fazer, desligue o aparelho da corrente eléctrica e remova o cabo de alimentação. Para proteger o ambiente, é importante que os aparelhos usados sejam eliminados da forma adequada.

- O aparelho não pode ser eliminado junto com o lixo doméstico.
- Pode obter informações sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.

Instalar o forno



A instalação eléctrica deste aparelho só pode ser realizada por um electricista qualificado.

O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções fornecidas.

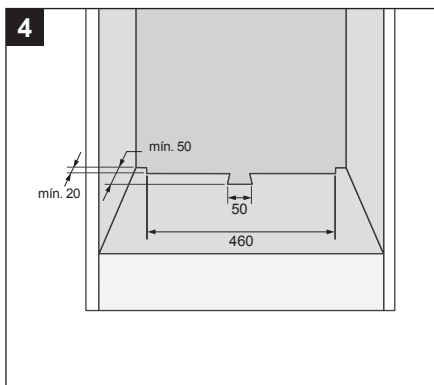
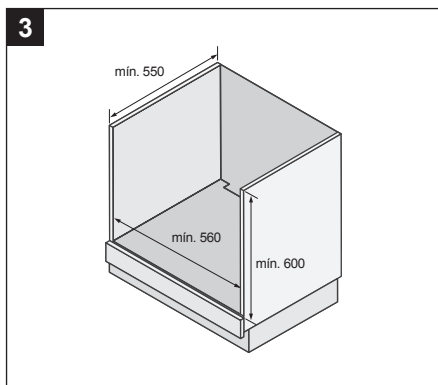
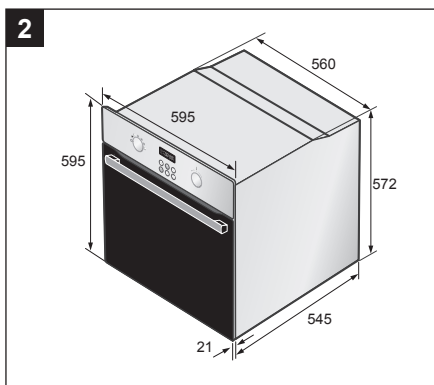
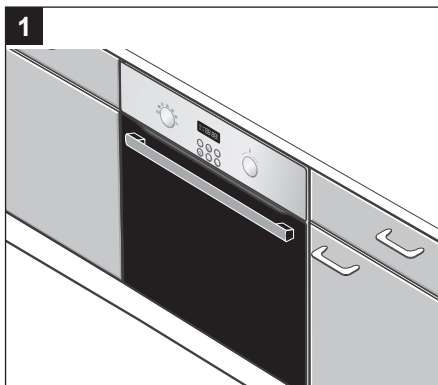
Remova a protecção de vinil da porta depois da instalação.

Instruções de segurança para o instalador

- A instalação tem de garantir a protecção contra a exposição das peças com corrente eléctrica.
- A unidade em que o aparelho vai ser instalado tem de estar em conformidade com os requisitos da DIN 68930 no que se refere à estabilidade.

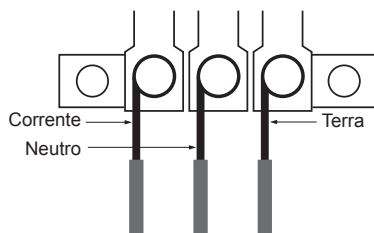
Instalar num armário baixo

- Tenha em conta os requisitos mínimos de folga.
- Prenda o forno no lugar com parafusos nos dois lados do forno.



5

Ligar o forno à alimentação (H05VV-F, H05RR-F, Min 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²)



Ligar à fonte de alimentação

As ligações eléctricas têm de ser feitas de acordo com a chapa de ligação fixada na parte de trás do aparelho. Têm de ser feitas por um electricista que terá de se assegurar que o electrodoméstico foi ligado de acordo com as instruções de instalação e com as leis locais. Sempre que não seja possível ligar o forno à corrente eléctrica com uma ficha, tem de se instalar no lado da alimentação da ligação um dispositivo de corte omni-polar (com uma folga entre contactos de, pelo menos, 3 mm) para que a instalação fique em conformidade com os requisitos de segurança.

- Quando se liga a alimentação, o sistema electrónico do forno inicializar-se; isto neutraliza a iluminação durante alguns segundos. O cabo eléctrico (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) tem de ser suficientemente comprido para poder ligá-lo ao suporte do forno encastrado no chão, em frente à unidade.

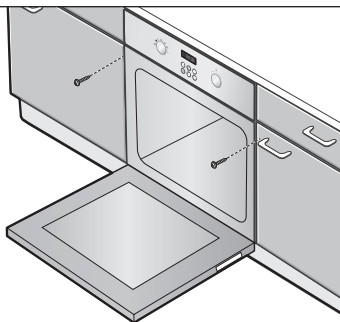
Abra a tampa traseira na parte de baixo do forno (utilizando uma chave de parafusos de pontas chatas) e desaparafuse totalmente o parafuso de ligação e o prendedor do cabo, antes de ligar os fios condutores aos terminais apropriados.

O fio de terra tem de ser ligado ao terminal ($\perp$) do forno.

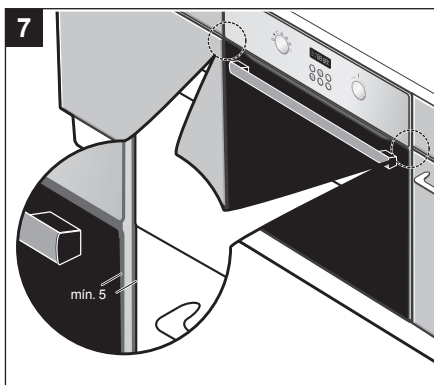
Se o forno for ligado à alimentação eléctrica através de uma ficha, esta tem de ficar acessível depois de ter instalado o forno.

Não aceitamos quaisquer responsabilidades na eventualidade de um acidente resultante de uma ligação à terra mal feita ou inexistente.

6



7

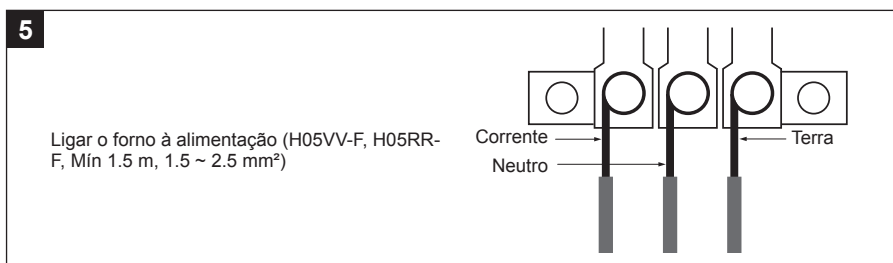
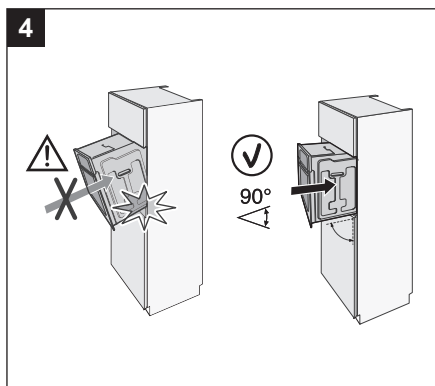
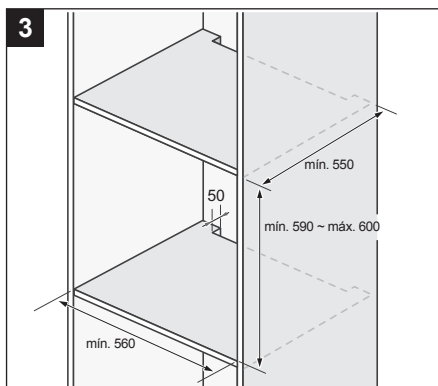
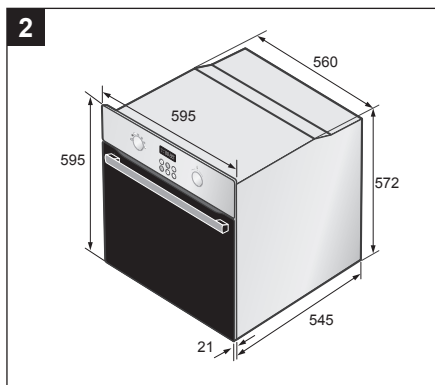
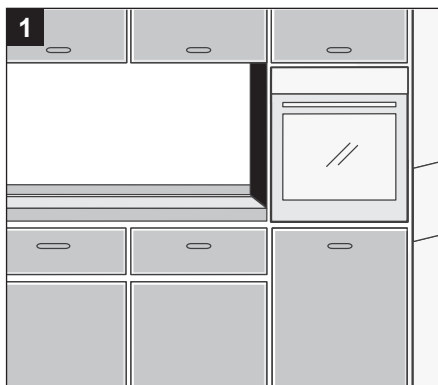


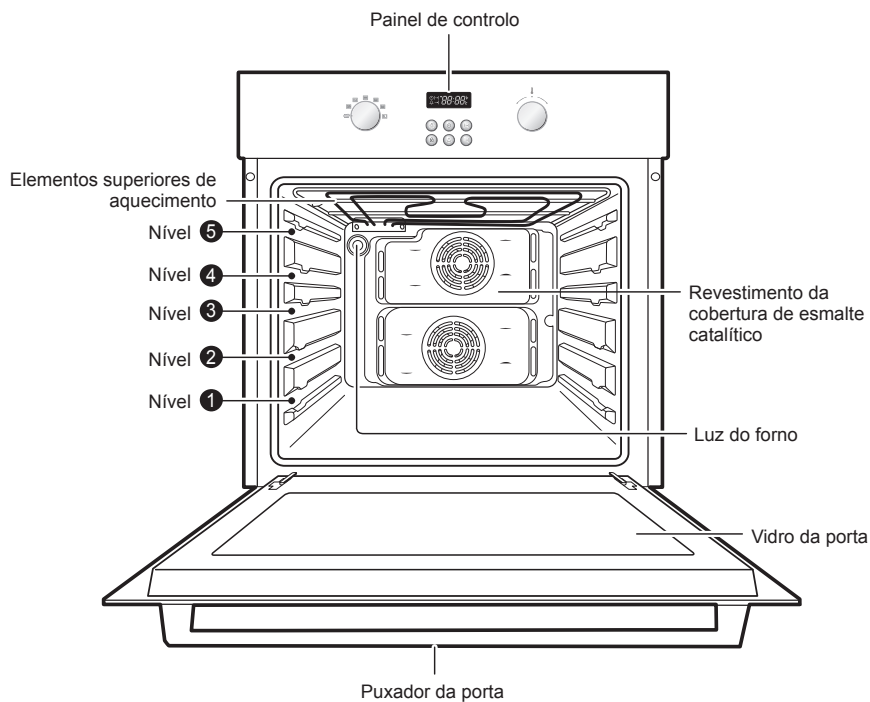
Instalar o forno (continuação)

PT

Instalar num armário alto

- Tenha em conta os requisitos mínimos de folga.
- O forno deve ser deslizado para o local no ângulo de alinhamento adequado.



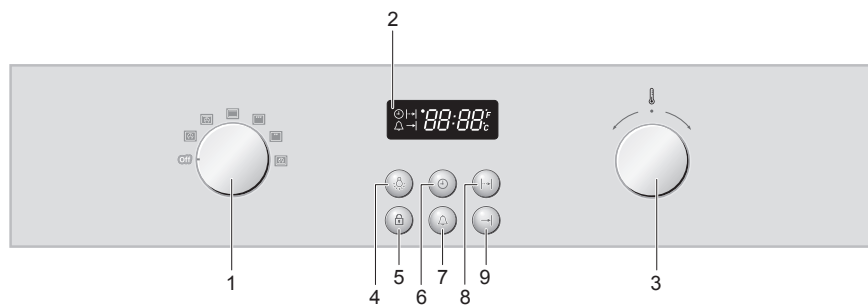


Os níveis das prateleiras são numerados de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são sobretudo utilizados para a função de grelhador. Consulte os guias de cocção fornecidos neste manual para determinar os níveis adequados das prateleiras para os seus pratos.

Peças e funcionalidades (continuação)

PT

Controlos do forno



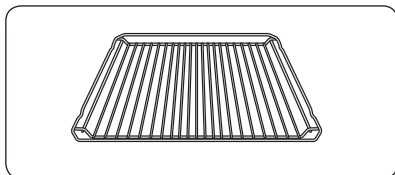
- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Botão de selecção da funcionalidade de cozedura | 7. Botão do temporizador de cozinha |
| 2. Janela de visualização | 8. Botão do tempo de cozedura |
| 3. Botão de controlo do tempo/ temperatura | 9. Botão do tempo de fim |
| 4. Botão da luz | |
| 5. Botão de bloqueio para crianças | |
| 6. Botão do relógio | |

Peças e funcionalidades (continuação)

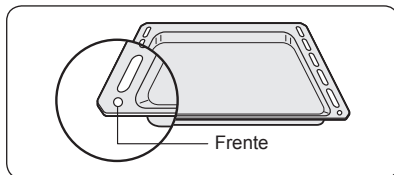
PT

Acessórios

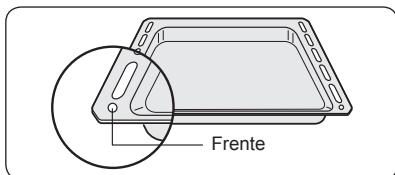
Os acessórios que se seguem são fornecidos com o forno.



- 1 Grelha**, para pratos, formas para bolos, tabuleiros para assados e grelhados.



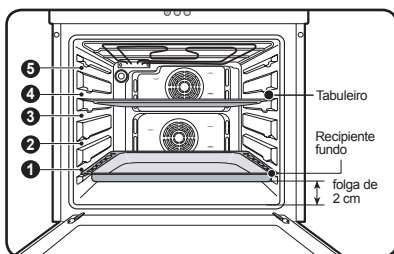
- 2 Tabuleiro**, para bolos e biscoitos.



- 3 Recipiente fundo**, para assados ou para recolher os sucos das carnes ou pingos de gordura.

Peças e funcionalidades (continuação)

PT



O tabuleiro, o recipiente fundo e a grelha devem ser inseridos correctamente nas corredeiras laterais.

Quando retirar os alimentos cozinhados do forno, tenha cuidado com os utensílios e as superfícies quentes.

Exemplo Nível 1: Recipiente fundo
Nível 4: Tabuleiro

- ☒ Quando utilizar o recipiente fundo ou o tabuleiro para recolher pingos dos alimentos a serem cozinhados, certifique-se de que o recipiente ou o tabuleiro estão bem colocados nas corredeiras laterais. Se deixar estes acessórios entrarem em contacto com a superfície inferior do forno, pode danificar o esmalte da superfície. Os tabuleiros e os recipientes colocados no nível 1 devem estar afastados pelo menos 2 cm do fundo do forno.

Utilizar os acessórios

Grelha, tabuleiro e recipiente fundo

Colocação da grelha

Insira a grelha em qualquer nível pretendido.

Posicione o tabuleiro ou o recipiente fundo

Insira o tabuleiro e/ou o recipiente fundo em qualquer nível pretendido.

Interrupção de segurança

- Se não for introduzido um tempo de cocção, o forno desliga-se sozinho após os tempos indicados em baixo.

Tempos de interrupção da preparação para várias programações de temperatura

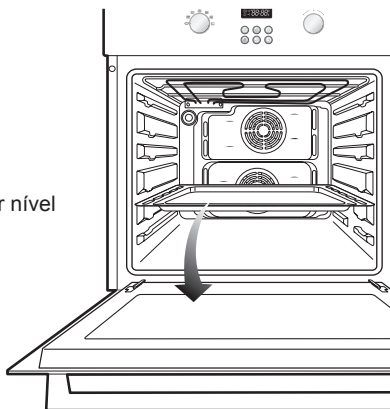
Abaixo dos 105°C	16 horas
Dos 105°C aos 240°C	8 horas
Dos 245°C aos 300°C	4 horas

- O circuito eléctrico deste forno contém um sistema de interrupção térmico. Se o forno atingir temperaturas anormalmente quentes, o sistema desliga a alimentação de corrente aos elementos de aquecimento durante um determinado período de tempo.

Ventoinha de arrefecimento

Durante a cozedura, é normal que a ventoinha liberte ar quente pela parte da frente do forno.

- A ventoinha de arrefecimento continuará ainda a funcionar depois de desligar o forno. Só se desliga quando a temperatura interna tiver baixado para 60°C ou após 25 minutos.

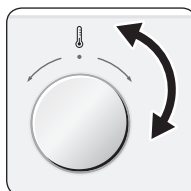


Acertar o relógio

Quando se liga a corrente eléctrica do forno pela primeira vez, o visor do painel de controlo acende-se brevemente. Após 3 segundos, começa a piscar o ícone de um relógio e a indicação 12:00 aparece no visor. O forno não pode ser utilizado até acertar o relógio.



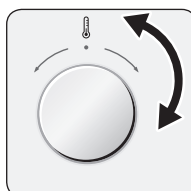
- 1** Só depois de acertar o relógio é que pode utilizar o forno. “⌚” e “12:00” começa a piscar no visor quando o aparelho é ligado à corrente pela primeira vez. Carregue no **Botão do Relógio**. O símbolo “⌚” e “12:” começam a piscar.



- 2** Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar a hora do dia.
Exemplo Para acertar para a 1:30



- 3** Carregue no **Botão do Relógio**. O símbolo “⌚” e “:00” começam a piscar.



- 4** Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar os minutos. “⌚” começa a piscar.



- 5** Carregue no **Botão do Relógio** para acabar de acertar o relógio ou aguarde cerca de 10 segundos. “⌚” desaparece e “30” pára de piscar. O visor mostra a hora do dia. O aparelho está agora pronto para ser utilizado.



Antes de começar (continuação)

PT

Limpeza inicial

Limpe o forno muito bem antes de o utilizar pela primeira vez.

- ☛ Não utilize materiais de limpeza aguçados ou abrasivos. Estes podem danificar as superfícies do forno. Para fornos com a frente esmaltada, utilize os produtos de limpeza disponíveis no mercado.

Para limpar o forno

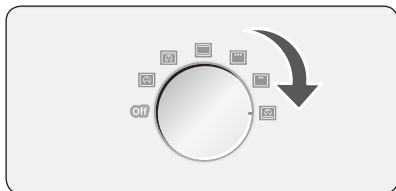
1. Abra a porta. A luz do forno acende-se.
2. Limpe todos os tabuleiros do forno, acessórios e correições laterais com água quente ou líquido de limpeza e seque com um pano limpo e macio.
3. Lave o interior do forno da mesma maneira.
4. Limpe a parte da frente do forno com um pano húmido.

Verifique se o relógio está certo. Retire os acessórios para utilizar o forno na definição de convecção a 200°C, durante 1 hora, antes de utilizar. Sentirá um cheiro característico. Isto é normal, mas certifique-se de que a cozinha está bem ventilada durante este período de condicionamento.

Utilização do forno

PT

Definir o modo de função de cozedura



- 1** Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para seleccionar a funcionalidade do forno pretendida.



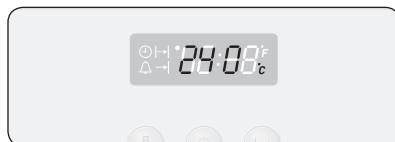
Convecção



Calor superior + Convecção



Convencional



Grelhador grande



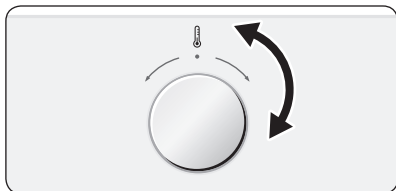
Grelhador pequeno



Calor inferior + Convecção

Utilização do forno (continuação)

PT *Acertar a temperatura do forno*



- 1** Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para ajustar a temperatura em incrementos de 5°C.

40°C – 250°C

40°C – 300°C (grelhador grande e pequeno)

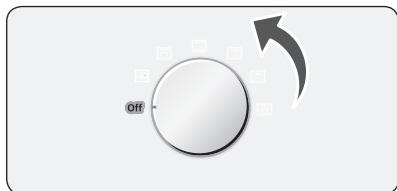


A temperatura pode ser regulada durante a preparação.

Utilização do forno (continuação)

PT

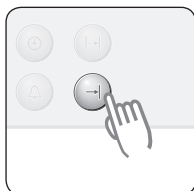
Desligar o forno



Para desligar o forno, rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "Off" (Desligado).

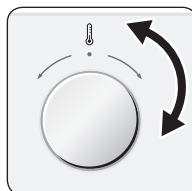
Tempo de fim

Pode definir o tempo de fim da cozedura durante a preparação.

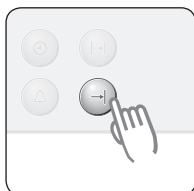


1 Carregue no **Botão de Tempo de Fim**.

Exemplo A hora actual é 12:00



2 Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar o tempo de fim pretendido.



3 Carregue no **Botão de Tempo de Fim**.

O forno funciona automaticamente com o tempo de fim seleccionado a não ser que carregue no **Botão de Tempo de Fim** nos 5 segundos seguintes.

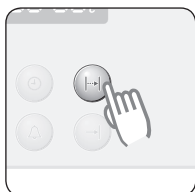
☒ Durante a cozedura, pode ajustar o tempo de fim definido previamente com o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para obter melhores resultados.

Utilização do forno (continuação)

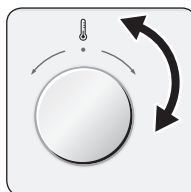
PT

Tempo de cozedura

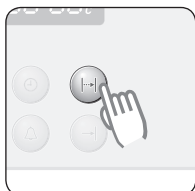
Pode definir o tempo de cozedura durante a preparação.



- 1** Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**.



- 2** Rode o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para acertar o tempo de cozedura pretendido.



- 3** Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**.

O forno funciona automaticamente com o tempo de cozedura seleccionado a não ser que carregue no **Botão de Tempo de Cozedura** nos 5 segundos seguintes.

- ✉ Durante a cozedura, pode ajustar o tempo de cozedura definido previamente com o **Botão de Controlo do Tempo/Temperatura** para obter melhores resultados.

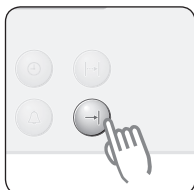
Utilização do forno (continuação)

PT

Início retardado

Caso 1- O tempo de cozedura é introduzido primeiro

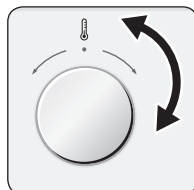
Se o tempo de fim for introduzido depois de definido o tempo de cozedura, o tempo de cozedura e o tempo de fim são calculados e, se necessário, o forno define um ponto de início retardado.



1 Carregue no **Botão de Tempo de Fim**.

Exemplo

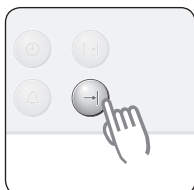
A hora actual é 3:00 e o tempo de cozedura pretendido é de 5 horas.



2 Rode o **Botão de Controlo da Hora/ Temperatura** para acertar o tempo de fim.

Exemplo

Se quiser cozinhar durante 5 horas e acabar às 8:30.



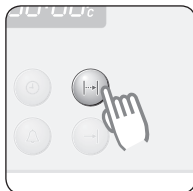
3 Carregue no **Botão de Tempo de Fim**. Aparece um símbolo “” até ao ponto de início retardado.

Utilização do forno (continuação)

PT

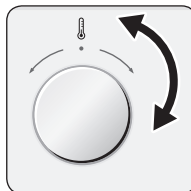
Caso 2- O tempo de fim é introduzido primeiro

Se o tempo de cozedura for introduzido depois de definido o tempo de fim, o tempo de cozedura e o tempo de fim são calculados e, se necessário, o forno define um ponto de início retardado.



1 Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**.

Exemplo A hora actual é 3:00 e o tempo de fim pretendido é 5:00.



2 Rode o **Botão de Controlo da Hora/ Temperatura** para acertar o tempo de cozedura.

Exemplo Se quiser cozinhar durante 1 hora e 30 minutos e acabar às 5:00.

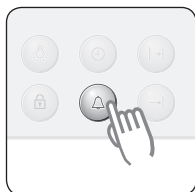


3 Carregue no **Botão de Tempo da Cozedura**. Aparece um símbolo “[]” até ao ponto de início retardado.

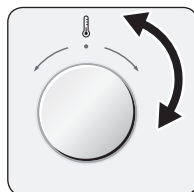
Utilização do forno (continuação)

PT

Temporizador de cozinha



- 1** Carregue uma vez no **Botão de Temporizador do Cozinha**. “🔔” pisca.



- 2** Rode o **Botão de Controlo da Hora/Temperatura** para acertar o tempo pretendido.



Exemplo 5 minutos



- 3** Carregue uma vez no **Botão de Temporizador do Cozinha** para iniciar o temporizador. Depois de passado o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro.

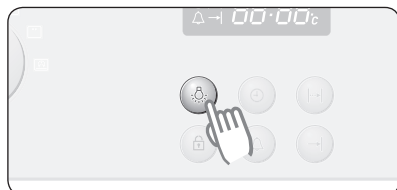


- ☒ Mantenha premido o **Botão do Temporizador de Cozinha** durante cerca de 2 segundos para cancelar o temporizador de cozinha.

Utilização do forno (continuação)

PT

Luz do forno ligada/desligada



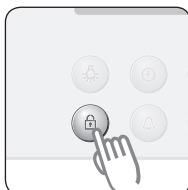
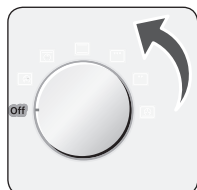
1 Carregue no **Botão da Luz**.

- 1º Desligado
- 2º Ligado

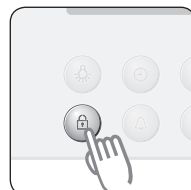
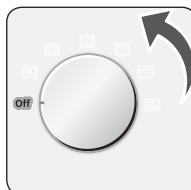
✉ A luz desliga-se automaticamente após 5 minutos.

Função de segurança para crianças

Pode utilizar a função de bloqueio para crianças quando o forno está em espera.



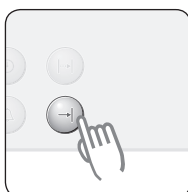
1 Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "Off" (Desligado). Carregue no **Botão de Bloqueio para Crianças** e mantenha premido durante 3 segundos. "L" aparece no campo do visor.



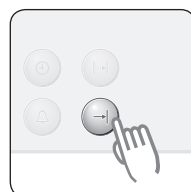
2 Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "Off" (Desligado). Carregue novamente no **Botão de Bloqueio para Crianças** e mantenha premido durante 3 segundos para desbloquear.

✉ Se o forno estiver bloqueado, os botões não funcionam, excepto o botão de bloqueio.

Desligar o sinal sonoro



1 Para desligar o sinal sonoro, carregue nos botões **Relógio** e **Tempo de Fim** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.



2 Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue nos botões **Relógio** e **Tempo de Fim** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.

Utilização do forno (continuação)

PT

Funções do forno

As funções deste forno incluem as seguintes funcionalidades

Modos de forno

A tabela que se segue representa os vários modos e definições do seu forno.

Utilize as tabelas do guia de cozinha destes modos, nas páginas que se seguem, como linhas de orientação para cozinhar.



Convencional

Os alimentos são aquecidos por elementos de aquecimento na parte superior e inferior. Esta definição é adequada para cozinhar e assar.



Calor superior + Convecção

Recomendamos este modo para assar carne. O elemento superior de aquecimento está a funcionar e as ventoinhas funcionam para circular o ar quente proveniente dos elementos de aquecimento superior e traseiro.



Convecção

Os alimentos são aquecidos pelo ar quente proveniente do elemento de aquecimento existente na parte de trás, que é posto a circular por duas ventoinhas. Esta definição fornece um aquecimento uniforme e é ideal para alimentos congelados pré-preparados e para bolos e croissants. Este modo pode ser utilizado para cozinhar em dois níveis.



Grelhador grande

Os alimentos são aquecidos pelos elementos de aquecimento superiores. Recomendamos este modo para grelhar bifes, salsichas e para tostas de queijo.



Grelhador pequeno

Este modo é ideal para grelhar pequenas quantidades de alimentos, como cacetes, queijo ou filetes de peixe.

Coloque os alimentos no meio da grelha, uma vez que apenas funcionará o elemento de aquecimento mais pequeno na parte central.



Calor inferior + Convecção

O elemento de aquecimento inferior e o elemento de aquecimento da parede traseira fornecem ar quente circulado pelas ventoinhas. Este modo é ideal para cozinhar alimentos como quiches, piza, pão e cheesecake.

Utilização do forno (continuação)

1. Convencional

Sugestão de temperatura: 200°C

A função convencional é ideal para cozinhar e assar alimentos preparados numa grelha. Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam para manter a temperatura do forno.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo convencional.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lasanha congelada (500-1000 g)	3	Grelha	180-200	40-50
Peixe inteiro (por ex. dourada) (300-1000 g) 3-4 cortes de cada lado ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3/2	Grelha/ Recipiente fundo	240	15-20
Filetes de peixe (500-1000 g) 3-4 cortes de cada lado ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	13-20
Croquetes congelados (350-1000 g) recheio de carne picada e fiambre, queijo ou cogumelos ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	25-35
Croquetes congelados recheados com carne piscada, cenoura, beterraba ou batata (350-1000 g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	20-30
Costeletas de porco ou com osso (500-1000 g) ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO, JUNTAR SAL E PIMENTA	3/2	Grelha/ Recipiente fundo	200	40-50
Batatas assadas (cortadas ao meio) (500-1000 g)	3	Tabuleiro	180-200	30-45
Carne congelada enrolada com recheio de cogumelos (500-1000 g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	40-50
Pão-de-ló (250-500 g)	2	Grelha	160-180	20-30
Bolo mármore (500-1000 g)	2	Grelha	170-190	40-50
Bolo levedado no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos (1000-1500 g)	2	Tabuleiro	160-180	25-35
Queques (500-800 g)	2	Grelha	190-200	25-30

Utilização do forno (continuação)

2. Calor superior + Convecção

Sugestão de temperatura: 190°C

O elemento de aquecimento superior está a funcionar e a ventoinha funciona para fazer circular o ar quente de forma constante.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo Calor superior + Convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Porco com osso (1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha / Recipiente fundo	180-200	50-65
Quarto dianteiro de porco em prato (1000-1500 g) MARINADO	2	Tabuleiro	180-230	80-120
Frango inteiro (800-1300 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha / Recipiente fundo	190-200	40-65
Bifes de carne ou peixe (400-800 g) ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO, JUNTAR SAL E PIMENTA	3	Grelha / Recipiente fundo	180-200	15-35
Pedaços de frango (500-1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	4/3	Grelha / Recipiente fundo	200-220	25-35
Peixe assado (500-1000 g) utilizar prato próprio para forno ESFREGAR COM ÓLEO	2	Grelha	180-200	30-40
Rosbife (800-1200 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha / Recipiente fundo Juntar 1 taça de água	200-220	45-60
Peito de pato (300-500 g)	4/3	Grelha / Recipiente fundo Juntar 1 taça de água	180-200	25-35

Utilização do forno (continuação)

3. Convecção

Sugestão de temperatura: 170 °C

Esta função cozinha alimentos colocados no máximo em três prateleiras e é também apropriada para assar. A preparação é conseguida através do elemento de aquecimento na parede traseira e a ventoinha distribui o calor.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo de convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Costeletas de borrego (350-700 g), ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha / Recipiente fundo	190-200	40-50
Bananas assadas (3-5 bananas), cortadas com uma faca na sua parte superior, adicionar 10-15 g de chocolate, 5-10 g de nozes cortadas, regar com água açucarada, embrulhar em folha de alumínio.	3	Grelha	220-240	15-25
Maças assadas 5-8 peças cada com 150-200 g Retire o caroço, adicionar passas e geleia. Utilize prato próprio para forno.	3	Grelha	200-220	15-25
Croquetes de carne picada (300-600g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	190-200	18-25
Rolo de carne picada com recheio, à Russa (500-1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	50-65
Croquetes congelados (500-1000 g)	2	Tabuleiro	180-200	25-35
Batatas fritas no forno congeladas (300-700 g)	2	Tabuleiro	180-200	20-30
Piza congelada (300-1000 g)	2	Grelha	200-220	15-25
Bolo de maçã e amêndoas (500-1000 g)	2	Grelha	170-190	35-45
Croissants frescos (200-400 g) (massa pré-preparada)	2	Tabuleiro	180-200	15-25

Utilização do forno (continuação)

4. Grelhador grande

Sugestão de temperatura: 240°C

A função de grelhador grande grelha grandes quantidades de alimentos achatados, como bifes, schnitzels e peixe. Também é adequado para tostar. Tanto o elemento de aquecimento superior como a grelha estão neste modo.

Recomendamos que pré-aqueça o forno utilizando o modo de Grelhador Grande.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Salsichas (grossas) 5-10 pçs	4/3	Grelha/ Recipiente fundo	220	5-8 rodar 5-8
Salsichas (finas) 8-12 pçs	4/3	Grelha/ Recipiente fundo	220	4-6 rodar 4-6
Tostas 5-10 pçs	5	Grelha	240	1-2 rodar 1-2
Tostas de queijo 4-6 pçs	4/3	Grelha / Tabuleiro	200	4-8
Panquecas congeladas com recheio, à Russa (200-500 g)	3	Tabuleiro	200	20-30
Bifes de vaca (400-800 g)	4/3	Grelha/ Recipiente fundo	240	8-10 rodar 5-7

PT

Utilização do forno (continuação)

5. Grelhador pequeno

Sugestão de temperatura: 240°C

Esta definição serve para grelhar quantidades mais pequenas de alimentos achatados, como bifes, schnitzels, peixe e tostas, colocados no meio do tabuleiro. Apenas o elemento superior está a funcionar.

Recomendamos que pré-aqueça o forno utilizando o modo de Grelhador Pequeno.

Coloque os alimentos no centro do acessório.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Camembert congelado próprio para forno (2-4 cada 75 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3	Grelha	200	10-12
Cacetes congelados com guarnição (Tomate e Mozzarella ou Fiambre e Queijo)	3/2	Grelha / Tabuleiro	200	15-20
Douradinhos de peixe congelados (300-700 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3/2	Grelha / Tabuleiro	200	15-25
Hambúrguer de peixe congelado (300-600 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO, ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	20-35
Piza congelada (300-500 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3/2	Grelha / Tabuleiro	180-200	23-30

Utilização do forno (continuação)

6. Calor inferior + Convecção

Sugestão de temperatura: 190°C

O modo de Calor Inferior + Convecção é para as receitas que têm uma guarnição ou cobertura húmida e uma base estaladiça, tal como acontece com alimentos como pizzas, quiches lorraine, bolos de fruta abertos ao estilo alemão e cheesecakes.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo Calor Inferior + Convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Tarte de maçã congelada (350-700 g)	3	Grelha	180-200	15-20
Pequenas tartes folhadas congeladas com recheio (300-600 g) ESFREGAR GEMA DE OVO, COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3	Tabuleiro	180-200	20-25
Almôndegas com molho (250-500 g) utilizar prato próprio para forno	3	Grelha	180-200	25-35
Massa folhada (500-1000 g) ESFREGAR GEMA DE OVO	3	Tabuleiro	180	15-23
Canelones com molho (250-500 g) utilizar prato próprio para o forno	3	Grelha	180	22-30
Tartes de massa levedada com recheio (600-1000 g) ESFREGAR GEMA DE OVO	3	Tabuleiro	180-200	20-30
Piza feita em casa (500-1000 g)	2	Tabuleiro	200-220	15-25
Pão feito em casa (700-900 g)	2	Grelha	170-180	45-55

PT

Utilização do forno (continuação)

PT

Recipientes de teste

De acordo com a norma EN 60350

1. Cozer

As recomendações para cozer referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Prato e notas	Nível da prateleira	Modo de cocção	Temp. °C	Tempo de cozedura mín.
Pequenos bolos	Tabuleiro	2	Convencional	170-190	15-25
	Forma funda + Tabuleiro	1+4	Convecção	150-170	20-30
Pão-de-ló sem gordura	Forma sobre a grelha (revestimento escuro, ø 26 cm)	1	Convencional	160-180	25-35
Tarte de maçã	Grelha + Tabuleiro + 2 formas para tarte (revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3	Convecção	170-190	80-100
	Grelha + 2 formas para tarte (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocado na diagonal	Convencional	180-200	75-90

2. Grelhar

Pré-aquecer o forno vazio durante 5 minutos utilizando a função de Grelhador Grande.

Utilize esta função com a programação de temperatura máxima de 300°C.

Tipo de alimento	Prato e notas	Nível da prateleira	Modo de cocção	Temp. °C	Tempo de cozedura mín.
Tostas de pão branco	Grelha	5	Grelhador grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hambúrgueres de carne de vaca	Grelha Recipiente fundo (para apanhar as gotas)	4 3	Grelhador grande	300	1° 7-10 2° 5-8

Exterior do forno

- Para limpar o interior e o exterior do forno, utilize um pano e um produto de limpeza suave ou água morna e sabão.
- Seque com papel de cozinha ou com uma toalha seca.
- Não utilize desgordurantes, produtos de limpeza cáusticos nem produtos abrasivos.

Fornos com a frente em aço inoxidável

- Não utilize palha-de-aço, raspadores ou produtos abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Fornos com a parte da frente em alumínio

- Limpe a chapa suavemente com um pano suave ou com um pano de micro-fibras e detergente suave de limpeza de vidros.

AVISO

Certifique-se de que o forno está frio antes de limpar.

Interior do forno

- Não limpe o vedante da porta com a mão.
- Não utilize raspadores de gordura ásperos nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza próprios para limpeza de fornos, disponíveis no mercado.
- Para remover a sujidade mais persistente, utilize um agente de limpeza de fornos especial.

Acessórios

Lave todos os utensílios e acessórios do forno após cada utilização e seque com papel de cozinha.

Para limpar facilmente, deixe de molho em água morna com sabão durante cerca de 30 minutos.

Limpeza e cuidados (continuação)

PT

Superfície de esmalte catalítico

As partes amovíveis estão revestidas com um esmalte catalítico cinzento-escuro que pode ficar coberto de gordura distribuída pela circulação de ar durante o aquecimento de convecção. Estes depósitos queimam quando o forno está a temperaturas de 200°C e superior, por exemplo, quando se coze ou assa.

As temperaturas mais elevadas fazem com que estes depósitos queimem mais rapidamente. O forno e os acessórios devem ser limpos após cada utilização. De outra forma, ao assar ou cozer vai fazer com que os depósitos cozam ainda mais e a limpeza pode ficar dificultada e, em casos extremos, impossibilitada.

Limpar à mão

Certifique-se de que o forno está frio antes de limpar.

- O revestimento da cobertura em esmalte catalítico deve ser limpo com uma solução de água quente e líquido de limpeza aplicada com uma escova de nylon macia.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas rijas, raspadores de gordura ou panos, palha-de-aço, facas ou outros materiais abrasivos. Não utilize pulverizadores para fornos no esmalte catalítico uma vez que os produtos químicos utilizados nos pulverizadores para fornos danificam o esmalte catalítico tornando-o ineficaz.

Se utilizar pulverizadores para fornos nas superfícies internas do forno, o revestimento da cobertura catalítica tem primeiro de ser removido do forno.

Limpar com temperaturas elevadas

Antes de limpar o revestimento da cobertura catalítica com temperaturas elevadas, certifique-se de que todas as superfícies internas do forno foram limpas como descrito acima. De outro modo, as temperaturas elevadas podem cozinhar os depósitos nas superfícies internas do forno tornando impossível removê-los.

Se, após a limpeza manual, o forno continuar muito sujo, aquecê-lo a uma temperatura elevada pode ajudar a remover a sujidade provocada por borrifos de gordura.

Tenha em conta que os depósitos de especiarias, xaropes e substâncias semelhantes não são removidos com este processo.

Estes devem ser removidos à mão com uma solução de água quente e líquido de limpeza suave aplicada com uma escova de nylon macia.

- Remova todos os acessórios de dentro do forno.
- Coloque o forno na função convencional.
- Coloque a definição de temperatura nos 250°C.
- Deixe o forno a funcionar durante aproximadamente 1 hora. O tempo depende do grau de sujidade.

É boa ideia colocar o tempo de fim do processo com a definição do tempo de fim, caso se esqueça de desligar o forno no final.

A sujidade restante desaparece gradualmente com cada utilização subsequente do forno a temperaturas elevadas.

Limpeza e cuidados (continuação)

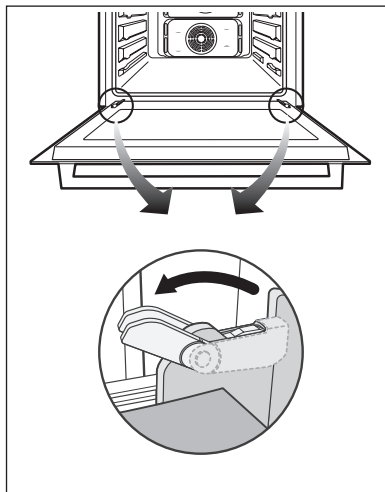
PT

Limpar a porta do forno

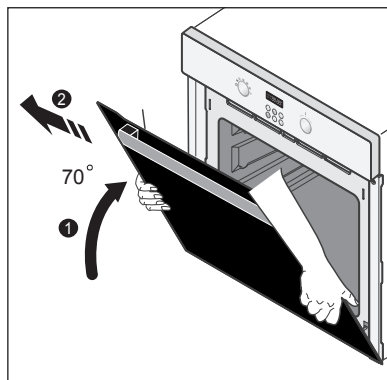
Durante a utilização normal, a porta do forno não deve ser removida, mas se isso for necessário, por exemplo, para limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Remover a porta

1. Rode as patilhas para abrir as duas dobradiças.



2. Com as duas mãos, agarre nas partes laterais da porta do forno pelo meio.
3. Rode a porta aproximadamente 70° até conseguir remover completamente as dobradiças dos orifícios.

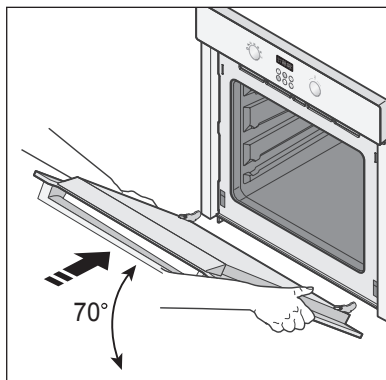


Limpeza e cuidados (continuação)

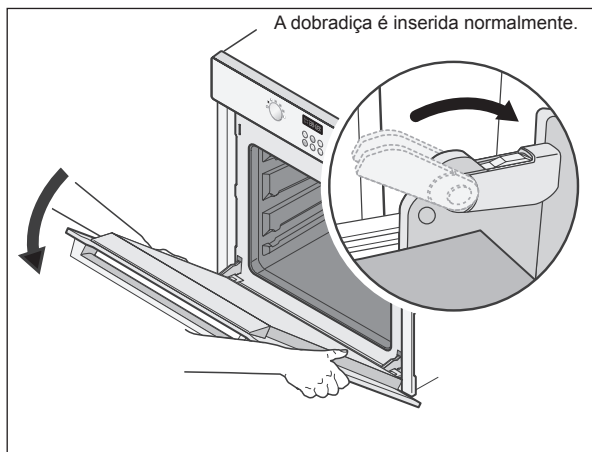
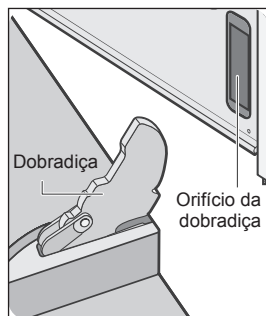
PT

Instalar a porta

1. Ainda com as patilhas abertas, alinhe as dobradiças da porta nos orifícios das dobradiças.



2. Rode a porta em direcção à linha horizontal e rode as patilhas para as fechar.



Vidro da porta do forno

A porta do forno está equipada com três folhas de vidro colocadas umas contra as outras. As folhas interior e do meio podem ser removidas para limpeza.

AVISO

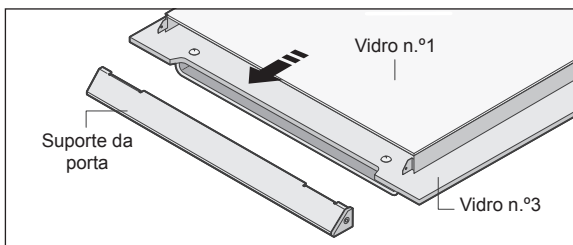
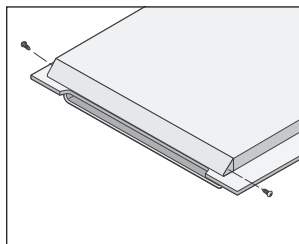
- Sempre que separar a porta do forno, as patilhas devem estar abertas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos fortes nem raspadores metálicos para limpar a porta do forno. Podem riscar a superfície o que pode fazer com que o vidro se parta.
- Quando montar a porta ou remover algumas peças (o vidro da porta ou outra peça) da porta, podem resultar ferimentos.

Atenção

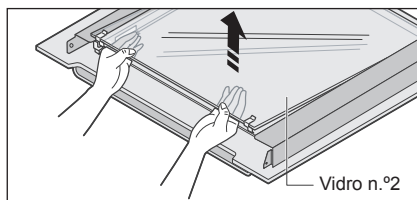
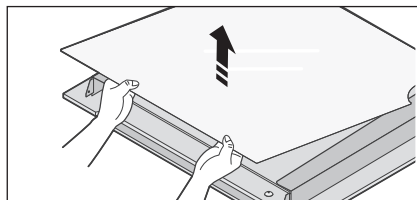
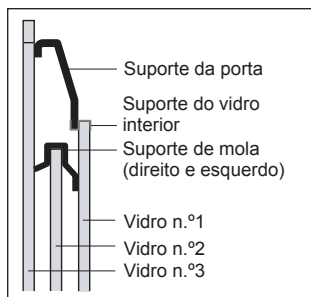
O vidro pode partir-se se utilizar força excessiva, sobretudo nas extremidades da folha de vidro dianteira.

Desmontar a porta

1. Remova os dois parafusos nos lados esquerdo e direito da porta.
2. Remova os dois suportes e o descanso da porta e remova os dois parafusos que prendem a pega.



3. Desprenda a folha de vidro interna, vidro n.º1, da porta.
4. Levante o vidro n.º2 e remova os dois suportes de mola da parte superior da folha de vidro.



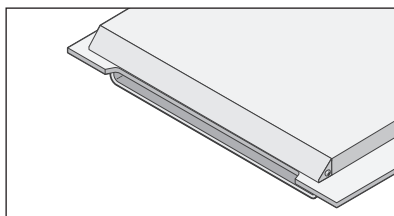
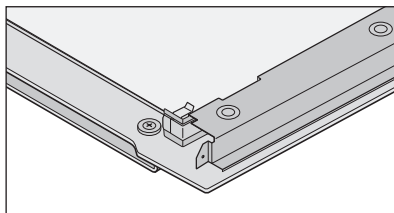
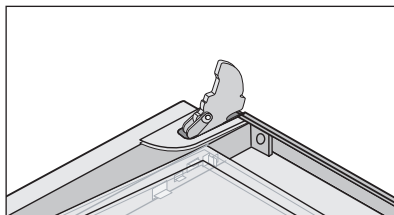
Limpe todas as folhas de vidro com água quente ou líquido de limpeza e seque com um pano macio.

Limpeza e cuidados (continuação)

PT

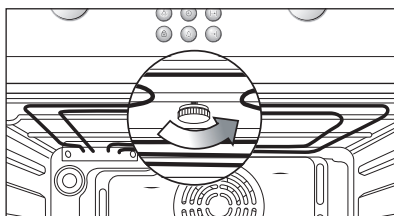
Montar a porta

1. Limpe o vidro e as partes interiores com água quente e sabão.
 - ☒ Não utilize desgordurantes abrasivos nem palha-de-aço. Utilize uma esponja com detergente líquido ou água quente e sabão.
2. Prenda os dois suportes de mola na parte superior do vidro n.º2 e coloque o vidro n.º2 no lugar.
3. Prenda o vidro n.º1, o descanso da porta e os suportes da porta.
4. Aperte os dois parafusos dois lados da porta.

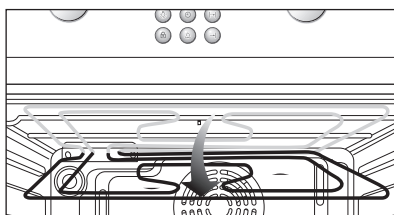


Limpeza do aquecedor superior

1. Remova a circular da porca superior rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio enquanto segura na parte superior do aquecedor.

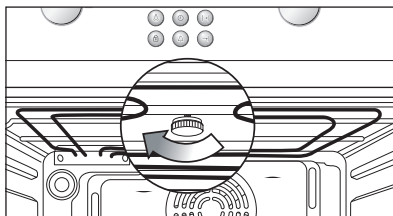


A parte da frente do aquecedor superior inclina-se para baixo.



Limpeza e cuidados (continuação)

2. Quando terminar a limpeza, levante a parte superior do aquecedor para o seu nível original e rode a circular da porca no sentido dos ponteiros do relógio.



PT

Mudar a lâmpada



Perigo de choque eléctrico!

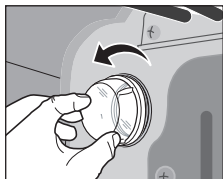
Antes de substituir a lâmpada do forno, dê os seguintes passos:

- Desligue o forno;
- Desligue o forno da corrente eléctrica; e
- Proteja a lâmpada do forno e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.



Pode comprar uma lâmpada no centro de assistência da SAMSUNG.

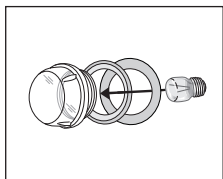
Substituir a lâmpada traseira do forno e limpar a tampa de vidro



1. Retire a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Remova o anel metálico e o anel de folha e limpe a tampa de vidro.

3. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de 25 watt, 230 V, resistente ao calor até 300°C.



4. Instale o anel metálico e o anel de folha à tampa de vidro.

5. Volte a colocar a tampa de vidro.

Perguntas Mais Frequentes e Resolução de Problemas

O que devo fazer se o forno não aquecer?

Verifique se uma das seguintes acções resolve o problema:

- O forno pode não estar ligado. Ligue o forno.
- O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).
- Verifique se foram aplicadas as definições necessárias.
- Um dos fusíveis da casa pode ter queimado ou um disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis e reponha o circuito. Se isto acontecer repetidamente, contacte um electricista autorizado.

O que devo fazer se, apesar de ter programado a função e a temperatura do forno, este não aquecer?

Podem existir problemas com as ligações eléctricas internas. Contacte o seu centro de assistência local.

O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?

Há uma avaria nas ligações internas do circuito eléctrico. Contacte o seu centro de assistência local.

O que devo fazer se o relógio estiver em branco?

Houve uma falha de energia. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).

O que devo fazer se a luz do forno não acender?

A luz do forno está avariada. Substitua a lâmpada (consulte a secção “Mudar a lâmpada”).

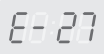
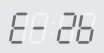
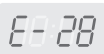
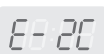
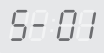
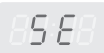
O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido programada?

A seguir à utilização, a ventoinha funciona até o forno arrefecer. Contacte o centro de assistência local se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

Garantia e assistência (continuação)

Códigos de erro e segurança

PT

Códigos de erro e segurança	Funções gerais	Solução
   	ERRO NO SENSOR DE TEMPERATURA	Contacte o serviço de assistência da SAMSUNGlocal.
	INTERRUPÇÃO DE SEGURANÇA O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante demasiado tempo.	Desligue o forno e remova os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizar.
    	Um erro do forno pode provocar baixo desempenho e problemas de segurança. Pare imediatamente de utilizar o forno.	Contacte o serviço de assistência local da Samsung.

Dados técnicos

PT

Fonte de alimentação	230V ~ 50Hz
Volume (capacidade utilizável)	65 L
Potência de saída	máx. 3,400 W
Peso	
Líquido	40 kg aprox.
Bruto	44 kg aprox.
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	595 x 595 x 566 mm
Cavidade do forno	440 x 365 x 405 mm



ELECTRONICS

Se tem algumas dúvidas ou comentários sobre os produtos Samsung, contacte por favor a nossa linha de apoio a clientes Samsung.

Tel : 80 8 200 128
www.samsung.com/pt

Portugal



***Eliminação Correcta Deste Produto
(Resíduo de Equipamentos
Eléctricos e Electrónicos)***

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

Nº de código: DG68-00126J